LES PETITS CARNETS BEAULIEU · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Les Abats à la Bourgeoise

Découvrez l'architecture complète de l'ouvrage ainsi que cinq recettes intégrales prêtes à cuisiner.

Retrouvez l'édition complète (Ebook, Broché & Relié Collector) sur **https://adrienbeaulieu.com/books/pb-vi19**

I. Table des Matières de l'Ouvrage

Chapitre 1 — Le Ris de Veau et l'Aristocratie des Abats

1. ris de veau à la financière canon Carême
2. ris de veau aux morilles à la crème
3. ris de veau à la chartreuse aux pointes d'asperges
4. ris de veau aux truffes du Périgord
5. ris de veau Talleyrand canon
6. ris de veau braisés à blanc aux primeurs
7. ris de veau caramélisés au porto
8. ris de veau à la sauce Nantua aux écrevisses
9. ris de veau en croûte feuilletée
10. brochettes de ris de veau au lard
11. escalopes de ris de veau panées au beurre
12. croquettes de ris de veau à la Saulnier
13. ris d'agneau à la grenobloise

Chapitre 2 — Le Foie de Veau et le Foie de Génisse

1. foie de veau à la lyonnaise aux oignons
2. foie de veau à la vénitienne aux oignons et persil
3. foie de veau à l'anglaise aux lardons
4. foie de veau à la moutarde de Dijon
5. foie de veau persillade à l'ail
6. foie de veau à la provençale tomate-ail
7. foie de veau à la sauge en escalope
8. foie de veau au xérès flambé
9. foie de veau aux échalotes confites
10. foie de veau aux pommes Reinette
11. foie de génisse à la bourgeoise
12. brochettes de foie de veau au lard fumé

Chapitre 3 — Le Foie Gras Frais et les Foies de Volaille

1. fricassée de foies blonds aux champignons des bois
2. foie gras frais poêlé aux pommes Reinette
3. foie gras frais poêlé aux raisins muscat
4. foie gras frais poêlé aux figues fraîches
5. escalope de foie gras à la chicorée caramélisée du Nord
6. escalope de foie gras au pain d'épices et caramel de balsamique
7. gâteau de foies blonds canon Bocuse à la sauce Nantua
8. gâteau de foies blonds à la mode lyonnaise
9. flan chaud de foies blonds en cassolette
10. foies de volaille sautés au vinaigre de Xérès
11. foies de volaille à la moutarde
12. foies de volaille en persillade
13. brochettes de foies de volaille au lard fumé

Chapitre 4 — Les Rognons à la Bourgeoise

1. rognons de veau à la moutarde flambés cognac
2. rognons de veau à la bordelaise au vin rouge et à la moelle
3. rognons de veau sauce madère canon
4. rognons de veau aux trois moutardes
5. rognons de veau en chemise de crépine
6. rognons de veau aux échalotes confites
7. rognons de veau à la liégeoise au genièvre adoptés
8. brochettes Henri IV rognons et tournedos
9. rognons d'agneau à la persillade
10. brochettes de rognons d'agneau au lard fumé
11. rognons d'agneau à la dijonnaise
12. rognons de génisse à la bourgeoise
13. rognons de porc à la dijonnaise

Chapitre 5 — La Cervelle et les Pièces Délicates

1. cervelle de veau au beurre noir canon
2. cervelle de veau au beurre noisette
3. cervelle de veau meunière
4. cervelle de veau en matelote au vin rouge
5. cervelle de veau à la grenobloise aux câpres
6. cervelle de veau gratinée au four
7. cervelle de veau en chemise frite
8. cervelle d'agneau à la persillade
9. amourettes de veau à la sauce blanche
10. amourettes en attereaux Carême
11. fritot de cervelle aux herbes
12. cervelle de mouton à la poulette

Chapitre 6 — La Langue, le Cœur et les Pièces Sautées

1. langue de bœuf grillée à la moutarde forte
2. langue de bœuf à l'écarlate servie chaude au madère
3. langue de veau braisée à blanc aux primeurs
4. langue d'agneau à la sauce ravigote chaude
5. langue d'agneau aux câpres au beurre noisette
6. escalopes de langue panées au beurre Colbert
7. cœur de veau farci en cocotte
8. cœur de veau braisé aux légumes du jardin
9. brochettes de cœur d'agneau persillade
10. cœur de génisse à la lyonnaise aux oignons
11. cœur de génisse au madère
12. cœur de canard sauté aux échalotes
13. émincé de cœur d'agneau aux herbes vertes

Chapitre 7 — Les Tripes, les Pieds et le Gras-Double

1. tripes à la mode de Caen canon
2. tripes à la lyonnaise sautées
3. tripes à la bourguignonne au vin rouge
4. tripes à la provençale tomate-ail
5. gras-double à la lyonnaise aux oignons
6. tablier de sapeur lyonnais canon
7. pieds de cochon Sainte-Menehould panés grillés
8. pieds de cochon farcis aux truffes
9. pieds de mouton à la rouennaise
10. pieds de mouton à la rémoulade chaude
11. oreille de cochon panée à la diable
12. museau de bœuf en salade vinaigrette tiède

Chapitre 8 — Les Préparations Singulières et le Réemploi des Abats

1. os à moelle au gros sel sur toast canon
2. os à moelle pochée à la bordelaise
3. fraise de veau à la grenobloise
4. fraise de veau frite à l'anglaise
5. mou de veau en marinière (matelote)
6. hâteraux de foie de porc à l'ancienne
7. attereaux d'abats à la Villeroi canon
8. cromesquis Beauvilliers aux abats
9. timbale de salpicon d'abats à la financière
10. vol-au-vent à la garniture financière noble
11. gésiers confits de canard en salade landaise
12. abattis de volaille à la bourgeoise

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

LES Huit Familles DE LA Cuisine Française DES Abats

L’abat le plus délicat — cervelle de veau (parage à la pince à épiler de la fine membrane vasculaire, pochage 8 min à 75 °C jamais bouillir) au beurre noir canon Carême, au beurre noisette, meunière, en matelote au vin rouge, à la grenobloise aux câpres et croûtons, gratinée Mornay au four, en chemise frite à l’anglaise. Cervelle d’agneau en persillade. Amourettes de veau (moelle épinière, distincte de la moelle osseuse vi19-089) à la sauce blanche poulette, en attereaux Carême, en fritot aux herbes. Cervelle de mouton à la poulette.

Le ris de veau et l’aristocratie des abats (Chap I)

L’abat le plus noble — ris de veau du Limousin (race Limousine ou Charolaise) à la financière canon Carême, aux morilles à la crème, à la chartreuse aux pointes d’asperges, aux truffes du Périgord, Talleyrand canon, Nantua aux écrevisses, en croûte feuilletée, en brochettes au lard, en escalopes panées au beurre, en croquettes à la Saulnier, ris d’agneau à la grenobloise, fricassée aux champignons des bois.

Le foie de veau et le foie de génisse (Chap II)

L’abat populaire noble — foie de veau jeune (rosé, jamais brun-rouge sombre) à la lyonnaise aux oignons confits longs et vinaigre de Bourgogne, à la vénitienne au balsamique, à l’anglaise aux lardons, à la moutarde de Dijon, en persillade à l’ail rose de Lautrec, à la provençale tomate-ail, à la sauge en escalope, au xérès flambé, aux échalotes confites, aux pommes Reinette du Pays d’Auge, foie de génisse à la bourgeoise, brochettes de foie au lard fumé du Haut-Doubs.

Le foie gras frais et les foies de volaille (Chap III)

L’abat aristocratique — foie gras frais du Sud-Ouest IGP poêlé aux pommes Reinette, aux raisins muscat, aux figues fraîches de Solliès, à la chicorée caramélisée du Nord, au pain d’épices et caramel de balsamique. Foies de volaille fermière de Bresse AOP en gâteau canon Bocuse à la sauce Nantua, en gâteau lyonnais à la sauce tomate fraîche, en flan en cassolette, sautés au xérès des bouchons, à la moutarde, en persillade, en brochettes au lard fumé, en fricassée aux champignons des bois.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi19-001. ris de veau à la financière canon Carême

1 h de préparation (hors dégorgeage et pressage) · 40 min de cuisson · 4 personnes

Ingrédients : 2 belles noix de ris de veau du Limousin de race Limousine ou Charolaise de 400 g chacune (cœur de pomme, blanches et fermes au sortir de la chambre froide du tripier), 60 g de beurre AOP des Charentes-Poitou, 1 carotte en mirepoix fine, 1 oignon en mirepoix fine, 1 blanc de poireau en mirepoix, 1 branche de céleri en brunoise, 1 bouquet garni (thym, laurier, queue de persil), 200 ml de vin blanc sec d'Alsace (Riesling), 400 ml de fond brun de veau corsé (vi02-002), gros sel de Guérande, poivre blanc du moulin, 2 cuillerées à soupe de vinaigre blanc d'alcool ; pour la Garniture Financière codifiée par Carême : 12 belles crêtes de coq blanchies, 16 rognons de coq, 200 g de cèpes du Périgord en quartiers (ou champignons de Paris à défaut), 16 olives vertes Picholine du Languedoc dénoyautées et tournées, 12 quenelles de volaille fines (boudins de 3 cm), 30 g de truffe noire du Périgord AOP Tuber melanosporum hachée fin ; pour la Sauce Financière : 100 ml de vin de Madère Sercial vieux, 300 ml de fond brun corsé réduit, 30 g de beurre frais en parcelles, 1 cuillerée à soupe de jus de truffe, sel, fleur de sel.

Préparation : Procéder au Dégorgeage des ris la veille : plonger les noix entières dans une terrine d'eau froide vinaigrée, laisser dégorger 2 h en Changeant L'eau Trois Fois pour retirer entièrement le sang qui rougirait la chair. Procéder au Blanchiment le lendemain : déposer les ris dégorgés dans une casserole, couvrir d'eau froide salée vinaigrée, porter Lentement à frémissement, pocher 5 min précisément à 80 °C — la chair vire au blanc nacré et se raffermit. Refroidir Immédiatement à l'eau glacée pour bloquer la cuisson. Procéder au Parage : retirer délicatement la peau membraneuse fine qui enrobe chaque noix, ainsi que les parties graisseuses et les filaments à l'aide d'un petit couteau d'office — ne conserver que la chair noble blanc-rosé. Procéder au Pressage : déposer les noix parées entre deux assiettes plates, surmonter d'un poids modéré (un pilon, une boîte de conserve), réfrigérer 2 h pour Fixer LA Forme et chasser le surplus d'eau. Préparer le Braisage À Blanc : faire fondre le beurre dans une braisière en fonte, suer la mirepoix de carotte-oignon-poireau-céleri 5 min sans coloration, déposer les noix de ris pressées par-dessus, mouiller au vin blanc et au fond brun jusqu'à mi-hauteur, ajouter le bouquet garni, saler-poivrer. Couvrir d'un papier sulfurisé beurré Puis du couvercle, glisser au four 180 °C pour 35 min en arrosant trois fois du jus de braisage. Pendant ce temps, monter la Garniture

Financière : blanchir les crêtes de coq 3 min, pocher les rognons de coq 4 min dans un fond clair, sauter les cèpes au beurre 5 min, blanchir les olives Picholine 1 min pour les dessaler, pocher les quenelles 4 min. Sortir les ris, les réserver au chaud. Passer le jus de braisage au chinois, faire Réduire à feu vif moitié, déglacer au Madère Sercial, ajouter le jus de truffe, Monter au beurre froid hors du feu jusqu'à brillance nappante. Réunir la garniture chaude dans la sauce, ajouter la truffe hachée. Trancher les ris en Médaillons de 1,5 cm, dresser sur plat creux chaud, Napper de la sauce et de la Garniture Financière.

Observations : Le ris de veau à la financière est la Signature Absolue de la haute cuisine bourgeoise française du XIXe siècle — composition codifiée par Antonin Carême dans L'Art de la Cuisine Française au XIXe siècle (1833) parmi les plats des grandes tables royales et impériales, reprise et fixée par Henri-Paul Pellaprat dans L'Art Culinaire Moderne (1936) qui en arrête la composition canonique. Le nom « Financière » remonterait au XVIIIe siècle, désignant ces ragoûts riches et coûteux que seuls les Fermiers Généraux et les financiers du Royaume pouvaient s'offrir — crêtes et rognons de coq, cèpes, truffe, Madère, quenelles fines. La Règle DE LA Composition Septénaire est cardinale et n'admet aucun retranchement : ris braisés à blanc + crêtes de coq + rognons de coq + cèpes ou champignons + olives vertes + quenelles + sauce financière au Madère et à la truffe — sept éléments, sept étoiles, dit Carême. La Règle DU Triple Traitement Préparatoire — Dégorgeage, Blanchiment, Pressage — n'admet aucune approximation : ris non dégorgés rougissent la sauce, ris non blanchis se déchirent au braisage, ris non pressés perdent leur forme et rendent leur eau dans la sauce. Servir avec un riz Pilaf parfumé au safran, des Pâtes Fraîches au beurre ou un fond d'épinards à la crème. Vin : un Volnay premier cru, un Pommard, un Chassagne-Montrachet rouge ou un Madère Sercial Vieux en accord avec la sauce. Conservation : 24 h au froid, mais la garniture perd son brillant au réchauffage — préparer le jour même.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi19-002. ris de veau aux morilles à la crème

45 min de préparation (hors dégorgeage et pressage) · 30 min de cuisson · 4 personnes

Ingrédients : 2 belles noix de ris de veau du Limousin de race Limousine de 400 g chacune, 250 g de morilles fraîches de Sologne (ou 80 g de morilles séchées de qualité Morchella conica, réhydratées 30 min en eau tiède), 80 g de beurre AOP des Charentes-Poitou, 2 échalotes grises hachées finement, 60 ml de cognac fine champagne, 100 ml de vin blanc sec du Jura (Savagnin ou Chardonnay), 400 ml de crème fraîche épaisse d'Isigny AOP, 200 ml de fond blanc de volaille (vi02-001), 1 cuillerée à café de farine T55 pour singer, sel, poivre blanc du moulin, fleur de sel, 1 cuillerée à soupe de cerfeuil frais haché.

Préparation : Procéder au Dégorgeage des ris la veille : plonger les noix dans une terrine d'eau froide vinaigrée, laisser dégorger 2 h en Changeant L'eau Trois Fois jusqu'à ce que l'eau reste claire. Procéder au Blanchiment : pocher les ris dégorgés 5 min en eau bouillante salée vinaigrée à 80 °C, refroidir à l'eau glacée. Procéder au Parage : retirer délicatement la peau membraneuse fine et les parties graisseuses au couteau d'office. Procéder au Pressage : disposer les noix entre deux assiettes plates sous un poids modéré, réfrigérer 2 h pour Fixer LA Forme. Préparer les Morilles : si fraîches, brosser délicatement à la brosse souple sans les laver (l'eau les gorgerait), les fendre en deux dans la longueur ; si séchées, les réhydrater en eau tiède 30 min, presser, conserver le jus de trempage filtré à l'étamine. Trancher les ris pressés en Médaillons de 1,5 cm d'épaisseur, saler-poivrer, fariner légèrement et tapoter pour ôter l'excès. Faire fondre 50 g de beurre dans une sauteuse à feu vif, faire Sauter les médaillons 3 min sur chaque face jusqu'à coloration Blond Doré uniforme. Réserver au chaud sur plaque tiède. Dans le même beurre, ajouter les 30 g de beurre restants, faire suer les échalotes hachées 3 min sans coloration, ajouter les morilles fendues, faire revenir 4 min jusqu'à ce qu'elles rendent leur jus. Verser le cognac, Flamber d'un coup d'allumette hors du feu, laisser les flammes mourir. Mouiller au vin blanc du Jura, faire réduire de moitié 4 min. Ajouter le fond blanc et le jus de trempage filtré (si morilles séchées), faire réduire 5 min. Verser la crème d'Isigny, faire Mijoter à découvert 8 min jusqu'à consistance Nappante. Remettre les médaillons de ris dans la sauce, Réchauffer 2 min sans bouillir pour que la chair s'imprègne sans durcir.

Rectifier au sel et au poivre blanc. Dresser les médaillons sur plat creux chaud, Napper de sauce aux morilles, parsemer de cerfeuil haché et de fleur de sel.

Observations : Le ris de veau aux morilles à la crème est l'une des grandes signatures de la cuisine française du XXe siècle — codifié par Paul Bocuse dans La Cuisine du Marché (1976) comme « le mariage parfait de l'abat noble et du champignon noble ». Bocuse le fit servir au Président Giscard D'Estaing à l'Élysée en 1975 lors du déjeuner de remise de la Légion d'honneur — moment qui fixa la recette dans le panthéon de la grande cuisine de tradition française. La distinction Morilles Fraîches DE Sologne vs Morilles Séchées est essentielle : la Morille Fraîche de printemps (avril-mai en Sologne, en Bresse, dans le Jura) apporte une Fragrance Terreuse délicate ; la Morille Séchée de bonne provenance, réhydratée puis cuisinée Avec son jus DE Trempage Filtré, donne une profondeur boisée plus marquée — les deux sont nobles, aucune ne déclasse la recette. La Règle DU Triple Traitement Préparatoire (Dégorgeage, Blanchiment, Pressage) reste cardinale comme pour toute préparation noble du ris. La Règle DU non-Lavage des Morilles Fraîches (brosse souple, jamais d'eau) est absolue — la morille gorgée d'eau perd son parfum à la cuisson. Le vin DU Jura (Savagnin sec ou Chardonnay du Château-Chalon) est l'accord traditionnel — son Oxydation Contrôlée résonne avec la note de sous-bois de la morille. Servir avec des Pâtes Fraîches au beurre, un riz Pilaf ou des Pommes Vapeur à l'anglaise. Vin : un Château-Chalon, un vin Jaune DU Jura d'âge moyen, un Meursault premier cru ou un Pommard. Conservation : 24 h au froid, à réchauffer doucement sans bouillir.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi19-003. ris de veau à la chartreuse aux pointes d'asperges

1 h 30 de préparation (hors dégorgeage et pressage) · 35 min de cuisson · 4 personnes

Ingrédients : 2 belles noix de ris de veau du Limousin de race Charolaise de 400 g chacune, 500 g de pâte feuilletée maison (vi05-002 — six tours classiques) ou pâte feuilletée pur beurre AOP de qualité, 1 botte d'asperges blanches d'Argenteuil ou de Rambouillet (16 pointes — calibre moyen), 60 g de beurre AOP des Charentes-Poitou, 1 carotte et 1 oignon en mirepoix fine, 1 bouquet garni, 200 ml de vin blanc sec, 300 ml de fond blanc de volaille, 1 jaune d'œuf battu avec 1 cuillerée à soupe de lait pour la dorure, gros sel, poivre blanc ; pour la Sauce Suprême (vi01-022) : 30 g de beurre, 30 g de farine T55, 400 ml de fond blanc concentré, 200 ml de crème fraîche d'Isigny AOP, 1 jaune d'œuf, jus d'un demi-citron jaune, sel, poivre blanc, muscade râpée.

Préparation : Procéder au Dégorgeage des ris la veille en Changeant L'eau Trois Fois pour retirer le sang. Procéder au Blanchiment 5 min en eau bouillante salée vinaigrée, refroidir à l'eau glacée, puis au Parage en retirant la peau membraneuse fine au couteau d'office. Procéder au Pressage 2 h sous poids entre deux assiettes au frais. Préparer les Asperges Blanches : éplucher délicatement de la pointe vers la base au couteau économe (la peau de l'asperge blanche d'Argenteuil est tendre mais filandreuse), couper à 12 cm de pointe, ficeler en Bottillon, pocher 8 min en grande eau bouillante salée jusqu'à ce qu'une lame transperce sans résistance, refroidir Immédiatement à l'eau glacée pour fixer la couleur ivoire. Réserver au frais. Procéder au Braisage À Blanc des ris : faire fondre le beurre dans une braisière, suer la mirepoix de carotte-oignon 5 min sans coloration, déposer les noix pressées, mouiller au vin blanc et au fond blanc à mi-hauteur, ajouter le bouquet garni, saler-poivrer. Couvrir d'un papier sulfurisé beurré et du couvercle, braiser au four 180 °C pour 30 min en arrosant deux fois. Sortir les ris, laisser tiédir, trancher en Médaillons de 1,5 cm. Préparer la Sauce Suprême : faire un Roux Blanc (beurre + farine 2 min sans coloration), mouiller au fond blanc concentré chaud en fouettant, cuire 8 min à feu doux jusqu'à épaississement. Hors du feu, lier au jaune d'œuf délayé dans la crème, ajouter le jus de citron, saler au poivre blanc, muscader. La sauce doit être Onctueuse Brillante Blanc Nacré. Préparer la Chartreuse : abaisser la pâte feuilletée à 4 mm,

découper 4 disques de 18 cm de diamètre. Sur chaque disque, dresser un fond de 3 médaillons de ris, surmonter de 4 pointes d'asperges en éventail rayonnant, napper d'une cuillerée à soupe de Sauce Suprême. Refermer en Chausson en pinçant les bords au pouce mouillé, dorer au jaune d'œuf battu deux fois (deux passages au pinceau espacés de 5 min pour Brillance). Inciser une Cheminée D'Aération sur le dessus, décorer de quelques rosaces à la pointe du couteau. Cuire AU Four à 200 °C 25 min jusqu'à dorure Acajou Profonde. Servir immédiatement, la sauce suprême restante en saucière chaude à part.

Observations : Le ris de veau à la chartreuse aux pointes d'asperges est une création de Carême (1784-1833) figurant dans L'Art de la Cuisine Française au XIX^e siècle (1833) — recette des grandes tables impériales et de l'aristocratie de la Restauration. Le nom « Chartreuse » fait référence à la Présentation EN Moulage Noble inspirée des cuisines monastiques des Chartreux où les légumes nobles étaient présentés en Rayonnement autour de la pièce centrale — Carême adapta la formule à la cuisine en croûte feuilletée. La distinction Chartreuse Feuilletée vs Timbale (vi19-097) est essentielle : la Chartreuse est une croûte feuilletée individuelle dorée enrobant un dressage rayonnant ; la Timbale est un moule à parois hautes garni de pâte ou de macaronis. La Règle des Pointes D'Asperges Blanches D'Argenteuil OU DE Rambouillet est la signature aristocratique — les asperges vertes seraient déclassantes pour cette recette de la grande table. La Règle DU Pochage Court des Asperges (8 min, refroidissement à l'eau glacée) fixe la couleur ivoire et la fermeté délicate. La Règle DE LA Double Dorure AU Jaune D'œuf (deux passages au pinceau espacés) donne la Brillance Acajou caractéristique des grandes pièces feuilletées. Servir un seul chartreuse par convive comme plat unique avec une Salade DE Mâche à l'huile de noix en accompagnement. Vin : un Meursault premier cru, un Puligny-Montrachet, un Condrieu ou un Vouvray sec. Conservation : aucune — le feuilleté ramolli au réchauffage perd sa noblesse, à manger dans l'instant.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi19-004. ris de veau aux truffes du Périgord

45 min de préparation (hors dégorgeage et pressage) · 40 min de cuisson · 4 personnes

Ingrédients : 2 belles noix de ris de veau du Limousin de race Limousine de 400 g chacune, 60 g de truffe noire du Périgord AOP Tuber melanosporum (40 g pour le Lardage en bâtonnets + 20 g en lamelles fines pour la finition), 80 g de beurre AOP des Charentes-Poitou, 1 carotte et 1 oignon en mirepoix fine, 1 branche de céleri en brunoise, 1 bouquet garni, 200 ml de vin blanc sec, 300 ml de fond brun de veau corsé (vi02-002), 100 ml de jus de truffe (récupéré de l'épluchage des truffes ou en flacon de qualité Pebeyre), gros sel, poivre blanc ; pour la Sauce Périgueux (canon Carême-Escoffier) : 100 ml de vin de Madère Sercial vieux, 400 ml de demi-glace (vi02-005), 30 g de beurre frais en parcelles, 1 cuillerée à soupe supplémentaire de truffe hachée fin, 1 cuillerée à soupe de jus de truffe, fleur de sel.

Préparation : Procéder au Dégorgeage des ris la veille en Changeant L'eau Trois Fois, au Blanchiment 5 min eau bouillante salée vinaigrée à 80 °C avec refroidissement à l'eau glacée, au Parage délicat de la peau membraneuse fine, et au Pressage 2 h sous poids modéré entre deux assiettes pour Fixer LA Forme. Brosser et éplucher délicatement les truffes au couteau économe (conserver les épluchures pour parfumer un beurre ou une sauce). Tailler 40 g de truffe en Bâtonnets Réguliers de 3 mm × 3 mm × 5 cm. Tailler les 20 g restants en Lamelles Fines à la mandoline pour la finition. Procéder au Lardage DE Truffe : à l'aide d'une Lardoire (aiguille à larder) ou d'un petit couteau pointu, Incruster les bâtonnets de truffe dans la chair des noix de ris pressées en piquant régulièrement à 2 cm d'intervalle sur toute la surface — les truffes doivent affleurer sans dépasser. Saler-poivrer les ris lardés. Préparer le Braisage À Blanc : faire fondre le beurre dans une braisière en fonte, suer la mirepoix de carotte-oignon-céleri 5 min sans coloration, déposer les noix de ris Lardées par-dessus, mouiller au vin blanc, au fond brun et au jus de truffe à mi-hauteur, ajouter le bouquet garni. Couvrir d'un papier sulfurisé beurré Puis du couvercle, glisser au four 180 °C pour 35 min en arrosant trois fois. Sortir les ris, les réserver au chaud sous papier sulfurisé. Préparer la Sauce Périgueux : passer le jus de braisage au chinois, faire Réduire à feu vif jusqu'à consistance sirupeuse 5 min, ajouter le Madère Sercial, faire réduire 3 min, mouiller à la demi-glace, faire mijoter 8 min jusqu'à consistance Nappante Brillante. Hors du feu, Monter au beurre froid en parcelles en fouettant pour Brillance, ajouter la truffe hachée et le jus de truffe supplémentaire. Trancher les ris Lardés en Médaillons de 2

cm — les inclusions de truffe dessinent une Mosaïque Noire Dans LA Chair Ivoire. Dresser sur plat creux chaud, Napper de Sauce Périgueux, surmonter chaque médaillon de 2-3 Lamelles DE Truffe Fraîche pour la finition, ajouter de la fleur de sel.

Observations : Le ris de veau aux truffes du Périgord à la sauce Périgueux est l'une des plus hautes expressions de la cuisine aristocratique française — codifié par Carême dans L'Art de la Cuisine Française au XIX^{e} siècle (1833) puis fixé par Auguste Escoffier dans le Guide Culinaire (1903). La Sauce Périgueux est une dérivée canonique de la Demi-Glace — demi-glace + Madère Sercial vieux + truffe hachée + jus de truffe — codifiée par Carême puis Escoffier comme « la grande sauce noire de la cuisine française classique ». La distinction Périgueux vs Périgourdine est cardinale : Périgueux = sauce à la truffe Hachée incorporée dans la sauce ; Périgourdine = sauce à la truffe en Lamelles posées en finition sur la viande. La Règle DU Lardage DE Truffe consiste à Incruster des bâtonnets de truffe Dans LA Chair de la noix de ris à l'aide d'une lardoire — technique noble de la grande cuisine où la truffe ne décore pas seulement mais Parfume LA Chair DE L'Intérieur pendant le braisage. La Règle DE LA Truffe Noire DU Périgord AOP Tuber Melanosporum est absolue — la truffe d'été (Tuber aestivum) ou la truffe blanche d'Alba (Tuber magnatum) seraient inappropriées pour cette recette canon française. La Règle DU Madère Sercial Vieux (jamais le Bual ni le Malmsey doux) apporte la profondeur boisée sans sucrer la sauce. Servir avec un riz Pilaf parfumé ou un fond d'épinards à la crème. Vin : un Pomerol grand cru, un Saint-Émilion premier grand cru classé, un Château-Chalon ou un Madère Sercial Vieux en accord direct avec la sauce. Conservation : 24 h au froid pour la chair, mais la sauce doit être refaite — préparer le jour même.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Les Abats à la Bourgeoise » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/pb-vi19**.